



Fours encastrables

La possibilité d'encastrer les fours dans le mobilier de cuisine est un avantage certain en terme d'ergonomie. C'est pourquoi la plupart des fabricants ont étoffé leurs gammes en la matière. Fours traditionnels, fours multifonctions, fours combinés, four à vapeur, four à micro-ondes, machines à café et autres chauffe-plats permettent de diversifier l'offre dans les cuisines d'aujourd'hui.

Certains n'hésitent d'ailleurs pas à combiner plusieurs fours afin de s'offrir de très larges possibilités de cuisson.





pyrolyse.
Four SFP690XF1 et micro-ondes
SME675XF1 de Sauter

5. Ce four est de type combiné en ce sens qu'il permet à la fois une cuisson traditionnelle à air pulsé (8 fonctions, 52 programmes) ou une cuisson à la vapeur. Il est en effet doté d'un réservoir d'une contenance de 1,3 litre. Amovible, vous pourrez le remplir aisément avant chaque cuisson. Un témoin lumineux vous informe lorsqu'il est vide.
Modèle HB36D570 de Siemens

6. Tout bon four multifonction qui se respecte se doit de proposer aujourd'hui un grand nombre de programmes automatiques qui permettent de réussir tous les types de cuissons : fonction vapeur, air pulsé, pizza et bien d'autres possibilités encore. Ce modèle en compte onze exactement. Nettoyage par hydrolyse.
Modèle B1482 de Neff

7. Dans cette cuisine Miele, on a choisi un manière originale de présenter les deux fours, dissociés et en côte à côte dans des meubles isolés. Il s'agit du four à vapeur Navitronic DG4060 et du four Navitronic H4681B, un modèle multifonction à gestion électronique des températures et nettoyage par pyrolyse.
Création de la cuisine : Vyvey & Partners architectenatelier

8. Ce four multifonction à pyrolyse (10 fonctions dont 4 automatiques) possède une hauteur limitée à 48 cm, tout en conservant une capacité normale de 58 litres. L'espace ainsi dégagé peut être utilisé pour encastrer un nouveau tiroir de rangement.
Modèle "Experience F48 101 P.1 IX" de Ariston

9. Pour les cuisiniers exigeants, il est possible d'associer plusieurs fours de manière à répondre efficacement à toutes les demandes. C'est ainsi que cette colonne regroupe un four traditionnel, un four combiné et un chauffe-plat. Ces appareils bénéficient d'une commande par touches sensibles et d'une programmation électronique. Fours de la série H 4000 et chauffe-plat EGW 4060-29 de Miele



1. Ce four multifonction en inox a subi un traitement spécial anti-trace (Pro Touch). Son usage est facilité par la minuterie Smart Cook ainsi que le réglage Lightronic qui propose huit programmes. Nettoyage par pyrolyse. Modèle BLZM dans la gamme "Pure Line Glass" de Bauknecht

2. Avec ses 5 modes de cuisson, ce four de classe énergétique A au look inox permet de répondre aux principales tâches qui lui sont dévolues. Le revêtement intérieur en émail "Quick Clean" facilite le nettoyage. Modèle SM 52 M XS dans la gamme "Smart" de Franke

3. Doté de 6 modes de cuisson et de nombreuses fonctions, ce four combiné (vapeur et chaleur) est équipé d'un générateur de vapeur rapide avec réservoir d'eau (1,25 litre) intégré. Le système se vidant automatiquement après chaque utilisation de manière à éviter les odeurs et les dépôts de calcaire. Modèle "SteamConvect EVCSO244SS" de Viking

4. Surmonté d'un four à micro-ondes de la même gamme, ce four multifonction est doté de programmes simples et accessibles (Guide saveur et Easy Cook), contrôlables sur écran électronique. Nettoyage par

